

Tarte au sucre maison

140 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

76 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

14 tartes de 760 g (1 tarte = 10 portions)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Spatule bout pointu

Valeur nutritive par portion 76 g

Calories	125	Sodium (mg)	55
Protéines (g)	3	Lipides (g)	3.5
Glucides (g)	32	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	30	Fibres (g)	0



Québec 



Tarte au sucre maison

140 portions

Rendement de la recette

14 tartes de 760 g (1 tarte = 10 portions)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Cassonade dorée pâle	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger la cassonade et la farine.2. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.3. Avec la louche 24 onces, verser une louche de mélange dans chaque fond de tarte.4. Répartir les tartes sur 4 plaques de cuisson.5. Cuire au four « combi » à air chaud à 300°F pendant 30 minutes.6. À la mi-cuisson, retourner les plaques de cuisson afin d'avoir une cuisson uniforme.
175 ml	Farine de blé tout usage	
100 ml	Margarine molle 100% soya	
12 unités de 370 ml	Lait évaporé de Carnation ^{MD}	
10 ml	Essence de vanille brune	
1 L	Œufs entiers liquides	
14 unités de 9 pouces	Pâte à tarte (fond profond) surgelées	

